



411832S-2024



河南顺晟食品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0002S-2024

石磨全麦粉

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南顺晟食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南顺晟食品有限责任公司提出。

本标准由河南顺晟食品有限责任公司和开封市食品药品质量安全中心共同起草。

本标准主要起草人：孙琳娟、瓮建立。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSS 0002S-2024（备案号：411449S-2024）。

HN

QB

石磨全麦粉

1 范围

本标准规定了石磨全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦（普通小麦、黑小麦、蓝小麦、绿小麦、红小麦、紫小麦、白小麦中的一种或几种）为原料，经筛选、去石、色选、润麦、石磨制粉、筛理、混合或不混合、包装加工而成的石磨全麦粉。

根据原料不同分为：石磨全麦粉、石磨黑全麦粉、石磨蓝全麦粉、石磨绿全麦粉、石磨红全麦粉、紫全麦粉、石磨白全麦粉、混合石磨全麦粉。

2 术语定义

石磨全麦粉是指以整粒小麦为原料，经石磨制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的石磨小麦全粉。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉 状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料品种应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g	≤ 2.2	GB 5009.4
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥ 9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计)，μg/g	≥ 200	LS/T 3244
脂肪酸值（以湿基计）(KOH)，mg/100g	≤ 116	GB/T 5510

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦（普通小麦、黑小麦、蓝小麦、绿小麦、红小麦、紫小麦、白小麦中的一种或几种）为原料，经筛选、去石、色选、润麦、石磨制粉、筛理、混合或不混合、包装加工而成的石磨全麦粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南顺晟食品有限责任公司

Q B